मेन्यू के प्रकार एवं इनकी उपयोगिता

मेन्यू अलग-अलग संस्थाओं के लक्ष्यों एवं ग्राहकों की आवश्यकता के अनुसार कई प्रकार के होते है -

क). A-la-Carte मेन्यू
ख) Table d'hote मेन्यू
ग) उपर्युक्त 'क' एवं 'ख' का 'संयोजित मेन्यू' (combination menu)
घ). Single-use मेन्यू
ङ.)- Du Jour मेन्यू
च) - Cyclic मेन्यू / चाक्रिय मेन्यू

क) A-la-Carte मेन्यू - यह चुनाव आधारित मेन्यू है जिसमें ग्राहक को भोजन / पेय पदार्थ आदि का चुनाव करने की स्वतंत्रता होती है। सभी आइटम (भोज्य सामग्री / पेय पदार्थ) का मूल्य अलग-अलग होता है। यह निम्न समूह में बाँटे जाते सकते हैं उदा :

1. पेय पदार्थ - कोल्ड ड्रिंक, कोल्ड काफी, मिल्क शेक
2. सैण्डविच - वेज सैण्डविच, चीज सैण्डविच, चिकन सैण्डविच
3. बर्गर / पिज्जा - वेज बर्गर, चीज बर्गर, चिकन बर्गर,
4. Icecream - वनीला, स्ट्राबैरी, बटरस्काच, आईसक्रीम हॉट चाकलेट सॉस के साथ

उपरोक्त समूहों में विकल्प संस्थान की क्षमता अनुसार बढ़ाये या घटाये जा सकते है (जैसे बड़े होटल में अधिक विकल्प प्राप्त हो सकते हैं जबकी एक कैफेटेरिया में कम)
ग्राहक अपनी क्रय क्षमता अनुरूप भोज्य सामग्री का चुनाव कर सकता है।

होटल में निम्न समूह हो सकते हैं —

1. स्टार्टर - कटलेट, बेबी कार्न, फिंगर चिप्स, ~~f~~
2. सूप - ~~टोमेटो सॉस सूप~~, Clear broth soup, Hot & Sour soup — chinese soup.
3. मेन डिश a) वेज बिरयानी, फ्राइड राइस, लच्छा पराठा, नान
   ~~a.~~ b) सब्जी - कड़ाही पनीर, पनीर मखावटर, मिक्स वेज
4. मिष्ठान - आईसक्रीम, गुलाबजामुन, रसगुल्ला

- सभी भोज्य समूह (1-4) की भोज्य सामग्रियों का ~~[illegible]~~ मूल्य अलग होता है
- ग्राहक को चुनाव की अधिक स्वतंत्रता होती है
- ग्राहक क्षमतानुसार आर्डर कर सकता है
- यह सर्वाधिक प्रचलित मेन्यू है
- आहार संस्थान कई भिन्न आय स्तर के ग्राहकों की सेवा कर सकता है
- ग्राहक आराम या फुर्सत के समय इस मेन्यू का प्रयोग करते हैं,

ख) Table-d-hote (Table of host) - भोजन के आइटम की संख्या मेन्यू में कम होती है। इस मेन्यू में मूल्य पूर्ण समूह का लगाया जाता है जैसे स्टार्टर, सूप, मेन डिश एवं मिष्ठान में एक या दो डिश रहती हैं एवं यह कुल का मूल्य सहित प्रस्तुत किया जाता है।
भारत में थाली सिस्टम इसी मेन्यू का प्रकार है, यह क्लब, हॉस्टल, शादी-ब्याह में प्रयुक्त होते हैं, इसे 'सेट मेन्यू' या 'No-choice menu' भी कहते हैं,

ग) संयोजित मेन्यू या Combination menu – यह A-la-carte एवं Table-d-hote का मिश्रण होता है। ~~कुछ~~ इसमें कुछ समूहों में A-la-carte जैसे ~~सीमित~~ चुनाव की स्वतंत्रता होती है एवं कुछ में यह Table-d-hote की तरह सीमित होता है एवं एक ही डिश प्रस्तुत करता है
उदा: स्टार्टर एवं सूप में कई विकल्प हो सकते हैं किन्तु मेन डिश में एक ही ~~डिश~~ डिश प्रस्तुत की जाती है
यह छोटे आहार संस्थानों में प्रयुक्त होता है जहाँ कर्मचारियों एवं बजट की सीमितता होती है

घ) Single use menu – यह एक दिन के लिए बनाया जाता है जैसे केटरर से ग्राहक की सुविधा अनुसार मेहमानों के लिए शादी का मेन्यू तैयार करना। यह जब दुबारा बनता है तब पहले जैसा नहीं रहता। यह एक आयोजन हेतु, शादी, बर्थडे आदि हेतु बनाया जाता है।

ङ) Du Jour मेन्यू – यह किसी आहार संस्थान द्वारा ~~बनाया~~ एक दिन के लिए बनाया जाता है यह A-la-carte, Table-d-hote या Combination / संयोजित के रूप में हो सकता है। जैसे cafetaria या कॉफी शॉप द्वारा। Du Jour का अर्थ है एक-दिन हेतु।

च) चक्रीय मेन्यू (cyclic menu) – यह सामान्यतः एक सप्ताह का ~~बनाया~~ बनाया जाता है तत्पश्चात आठवें दिन पहले दिन का मेन्यू फिर से प्रारम्भ हो जाता है यह हॉस्टल, वृद्धाश्रम जैसे गैर-व्यापारिक संस्थानों में प्रयुक्त होता है। यह सीमित आय के संस्थानों हेतु प्रयुक्त होता है।

चक्रीय मेन्यू के लाभ - 1. प्रबन्धन कर्ता एक सप्ताह का मेन्यू सेट कर एक माह की गतिविधियों को संचालित कर सकता है
2. यह रसोई के कर्मचारियो एवं सहयोगियो का कार्य ~~की~~ ~~विस्तार~~ का पुर्वानुमान एवं सुनियोजित ढंग से चलाने में सहयोग करता है।
3. रेसिपी का मानकीकरण सरल है जिस कारण स्टाफ एवं प्रबन्धन आर्थिक बचत कर सकता है।
4. मेन्यू उबाऊ न हो इसलिए सम एवं विषम दिनो में अलग मेन्यू सेट किया जा सकता है जिससे यह सप्ताह के एक ही दिन दोहराया न जावे।

<u>मेन्यू निर्माण के चरण</u>

1. <u>पुर्वानुमान लगाना</u> - इस कार्य हेतु जहाँ आहार स्थान कार्य करेगा उस क्षेत्र का एक सूक्ष्म सर्वे किया जा सकता है जिससे यह ज्ञात हो
- किस जगह आहार संस्थान <u>स्थापित</u> हो जिससे मुनाफा अधिक हो।
- <u>आहार संग्रहण, निर्माण</u> एवं परोसने का स्थान निश्चित किया जा सके
- <u>कर्मचारियो की संख्या एवं कौशल</u> का पुर्वअनुमान
- उपकरण की आवश्यकता का पुर्वअनुमान
- आहार संस्थान के <u>लक्ष्य</u>

2. <u>मेन्यू का प्रकार</u> निर्धारित करना - उपरोक्त की जानकारी पश्चात A-la-carte, - table-d-hote या combination या cyclic menu रखना है सुनिश्चित करें

3. <u>मेन्यू के मेन डिश</u> के लिए आवश्यक सामग्री, उपकरण एवं कर्मचारी कौशल की आवश्यकता सुनिश्चित की जाय
4. <u>मेन एवं साईड डिश</u> का रंग संयोजन, स्वाद एक दूसरे के पूरक हो।